



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EKMEK

Ayla Akdemir

- 1 ay kaşığı Őeker
- 1 tatlı kaşığı maya
- 500 gram un
- 1 su bardağı süt
- İ malzemesi:
- 1 kase lor peyniri
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 orba kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 ay kaşığı keki
- 1 ay bardağı zeytinyağı

İlık sütün içine mayayı ve bir çay kaşığı Őekeri koyun. Karıştırıp beş dakika tutun. Unun ortasını aın. Mayalı sütü boşaltın. zerine unu kenarlardan alarak yığın on dakika bekletin su ilave ederek yoğurun. zerine nemli bez örterek yarım saat bekletin. Sıvı yağın yarısıyla birlikte mayalanan hamura ilave edip yoğurun. zerine nemli bir bez örtüp 15 dakika dinlenmeye bırakın. Bir kapta lor peyniri, toz biber, kekik, kimyon, susam, biber salçası ve kalan sıvı yağı karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Başparmağınızla ortasını biraz ukurlaştırıp pide gibi açın ve hazırladığınız peynirli malzemeyi açılan yere yerleştirin. Malzeme bitinceye kadar pide Őeklinde biberli ekmeğinizi hazırlayın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.

